



Pâtes fromagées au chorizo

avec roquette et bébés épinards

Rapido

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Cavatappis



Cheddar, râpé



Crème



Mélange roquette et épinards



Oignon, haché



Oignons verts



Farine tout usage



Purée d'ail

BONJOUR CHORIZO

Cette saucisse de porc assaisonnée est déjà pleine de saveur!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Cavatappis	170 g	340 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème	237 ml	474 ml
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Oignons verts	2	4
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, trancher finement les **oignons verts**.



Préparer la sauce crémeuse au chorizo

Ajouter les **oignons** et la **purée d'ail** à la poêle contenant le **chorizo**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Saupoudrer de **farine**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** et le **chorizo** soient enrobés. Ajouter la **crème** et porter à ébullition à feu élevé. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.



Faire cuire le chorizo

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Salier** et **poivrer**.



Terminer les pâtes

Ajouter la **sauce crémeuse au chorizo**, le **fromage**, l'**eau de cuisson réservée**, le **mélange roquette et épinards** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la casserole contenant les **cavatappis**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **roquette** et les **épinards** tombent.



Faire cuire les cavatappis

Pendant que le **chorizo** cuit, ajouter les **cavatappis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter et remettre les **cavatappis** dans la même casserole, hors du feu.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Parsemer d'**oignons verts**.

Le repas est prêt!